



bar

Les Embruns

LES BOISSONS

COCKTAILS

Nos créations bien-être - 35 cl 12,50 €



Un mariage tonique de concentrés détox qui vous apportent la richesse des antioxydants associés aux propriétés phytodrainantes afin d'optimiser votre épigénétique.

Concombre, pomme, citron vert, spiruline et menthe fraîche

La menthe a des vertus digestives et tonifiantes tout comme le concombre qui est riche en eau et en fibres. Associé au jus de pommes et à la spiruline cela nous donne un cocktail plein de fraîcheur pour les beaux jours.

Fraise, basilic et citron vert

Le basilic, particulièrement réputé pour ses vertus digestives, associé aux vitamines de la fraise et du citron vert vous apporteront tout le capital-santé nécessaire pour bien affronter la journée.

Cocktail bien-être
du moment - 35 cl

12,50 €

Nos cocktails aux saveurs **normandes**

Nos producteurs locaux : Domaine des rouges terres « Le verger de Roncheville », le Château du Breuil

Pink « Normandy » (16 cl) 10 €

*Poiré **BIO** des Vergers de Roncheville, crème de pamplemousse, framboises fraîches*

Ginger Breuil (16 cl) 13 €

Whisky le Breuil duo de malt, ginger ale, angostura bitter, citron jaune

Spritz « Normand » (18 cl) 14 €

Apérol, calvados fine du Château du Breuil, jus de pomme, cidre demi-sec des Vergers de Roncheville

Le Marcel (16 cl) 15 €

Pommeau, bénédictine, jus de citron jaune, tonic

Mojito « Normand » (18 cl) 15 €

*Calvados, menthe fraîche, citron vert, cassonade, pommeau et cidre **BIO** des Vergers de Roncheville*

Nos planches à partager

La planche de charcuterie Normande 18 €

Tapenade d'olive accompagnée de ses toasts.

La planche de fromages de Normandie 14 €

*Chutney de pomme et son confit d'oignons
à la bière Normande.*

N'hésitez pas à solliciter notre équipe pour retrouver
les suggestions du Chef pour accompagner votre apéritif.

Nos spécialités

Spritz

Spritz Maison

Martini bitter, prosecco et orange, Perrier

Spritz Italicus, Saint-Germain ou Apérol

Au choix, prosecco et Perrier

Mojito

Mojito « Havana »

Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, angostura bitter, Perrier

Mojito « Rhum arrangé »

Rhum Bacardí ambré infusé, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Perrier

Mojito « Sureau Saint-Germain »

Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, liqueur Saint-Germain

Mojito « Fraise »

Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe fraîche, citron vert, cassonade, fraises fraîches, Perrier

Mojito « Exotique »

Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, purée de coco et fruit de la passion, Perrier

Mojito Royal « Framboise »

Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade, champagne, framboises fraîches

18 cl

14 €

14 €

18 cl

13 €

15 €

15 €

15 €

15 €

18 €

Nos cocktails créations

La Rhumance (20 cl)

14 €

Rhum Carta Blanca, liqueur Saint-Germain, purée de fraise, jus de citron vert, fraises fraîches et tonic

Peach perfect (20 cl)

14 €

Vodka Eristoff, liqueur de poire, purée de pêche, jus de citron et prosecco

Yuzy tonic (14 cl)

14 €

Gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, sirop de basilic, perles de yuzu, tonic et feuilles de basilic frais

Jalisco (24 cl)

14 €

Tequila Olmeca, jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop de pamplemousse et Schweppes Agrum'

La Belle Époque (12 cl)

14 €

Jack Daniel, Martini Fiero, sirop de cerise et angostura bitter

Cocktail création du moment

14 €

Nos Classiques

N'hésitez pas à solliciter notre équipe de barmans pour retrouver nos cocktails classiques.

LES ALCOOLS

APÉRITIFS

Suze (6 cl)	6 €
Porto Sandeman blanc ou rouge (6 cl)	7 €
Martini blanc, rosé, rouge ou Fiero (6 cl)	7 €
Anisés Pastis 51 ou Ricard (4 cl)	8 €
Pommeau de Normandie AOC (6 cl)	8 €
Campari, Martini bitter (6 cl)	8 €
Kir vin blanc (12 cl)	8 €
Kir normand (12 cl) <i>Cidre, Calvados et crème au choix</i>	8 €
Kir royal (12 cl) <i>Au choix : cassis impérial, mûre, pêche de vigne, fraise des bois, violette, framboise, pamplemousse</i>	14 €
Kir royal Saint-Germain (12 cl)	15 €

NOS CHAMPAGNES

Les coupes	12 cl
Blin brut	15 €
Moët et Chandon brut Impérial	16 €
Blin rosé brut	17 €
Esterlin blanc de blanc brut	18 €
Les bouteilles	37,5 cl 75 cl
Blin brut	75 €
Moët et Chandon brut Impérial	85 €
Esterlin brut	39 € 75 €
Esterlin blanc de blanc brut	89 €
Roger-Constant LEMAIRE Blanc de Blancs 1 ^{er} cru	124 €

Roger-Constant LEMAIRE Blanc de Noirs	82 €
Veuve Clicquot brut	107 €
Cuvée « Amour » de Deutz Brut • 2011	199 €
Veuve Clicquot rosé brut	134 €
Cuvée « Amour » de Deutz rosé • 2009	252 €
Dom Pérignon Vintage • 2012	249 €

RHUMS

	4 cl
Rhum Agricole Dillon 50° (France, Martinique) <i>La « French Touch » au coeur des Caraïbes.</i>	9 €
Cachaça Leblon (Brésil) <i>Rhum brésilien réalisé 100% à base de canne à sucre naturelle et vieilli en fût utilisé pour la production de cognac qui développe ces arômes si particuliers.</i>	10 €
Havana Club 7 ans (Cuba) <i>Ce rhum cubain détient un bouquet d'une grande délicatesse. Exceptionnellement riche et complexe, il est marqué par des notes de cacao, vanille, cèdre, tabac doux et fruits tropicaux.</i>	13 €
Pacto Navío (Cuba) <i>A pour particularité un finish en fût de sauternes, rond associant des notes de crème, cannelle, d'épices et d'agrumes.</i>	15 €
Bacoo 11 ans (République Dominicaine) <i>Produit avec du pur jus de canne à sucre, il vous procure des arômes et saveurs de caramel au chocolat ainsi que de vanille et de miel.</i>	15 €
Zacapa Solera 23 (Guatemala) <i>Assemblage de rhums de profils et d'âges différents. Sensation de miel, de caramel, de chêne épicé et de saveurs de fruits secs.</i>	16 €
Santa Teresa 1796 (Venezuela) <i>Assemblage d'eaux-de-vie allant jusqu'à 35 ans d'âge marqué par des notes de banane, de toffee, de tabac, de miel et de noix.</i>	16 €

WHISKYS

Ballantine's (Écosse)	8 €
<i>Équilibré, malté et végétal avec une légère présence de tourbe.</i>	
Four Roses (Bourbon - Kentucky)	8,50 €
<i>Équilibré et sophistiqué, alliant la douceur du maïs avec la réglisse, la vanille et le tilleul.</i>	
Jack Daniel's (États-Unis - Tennessee)	9,50 €
<i>Arôme moelleux aux notes de vanille et noix.</i>	
Bushmills « Original » (Irlande)	11 €
<i>Vieilli jusqu'à cinq ans en fûts de chêne. A maturité, ce whiskey de grain est mélangé avec un Single Malt whiskey distillé trois fois afin d'apporter de l'équilibre et de la douceur.</i>	
Cardhu (Écosse - Speyside)	11 €
<i>Vieilli en fûts de bourbon et de xérès, ce whisky soyeux développe des notes de fruits mûrs, puis délicats de vanille et de fruits tropicaux.</i>	
Craigellachie 13 ans (Écosse - Speyside)	12 €
<i>Vif et subtil avec de jolies notes médicinales et florales.</i>	
Cragganmore 12 ans (Écosse - Speyside)	13 €
<i>L'un des Classic Malts les plus complexes du Speyside.</i>	
Le Breuil Duo de Malt (Whisky de Normandie)	15 €
<i>Vieilli en ex-fûts de bourbon, ce whisky fruité laisse en bouche des arômes de fruits blancs et de coco ainsi que des notes de poivre et de tilleul.</i>	
Dewar's 12 ans (Écosse - Highlands)	15 €
<i>Blend au nez puissant et fruité, légèrement caramélisé. En bouche, place aux saveurs de fruits mûrs et chocolat noir.</i>	
Oban 14 ans (Écosse - Highlands)	15 €
<i>Possède un caractère unique, fait de malt, d'iode, de sel, de fruits et de feu de bois.</i>	
Akashi (Japon)	16 €
<i>Un assemblage de whisky de malt et de whisky de grain, vieilli 3 ans en fûts de bourbon, pour un profil boisé.</i>	
Lagavulin 16 ans (Écosse - Islay)	16 €
<i>Très tourbé et iodé, marqué par des notes finement boisées.</i>	

TÉQUILAS

Patron Reposado (Mexique)	14 €
<i>Entièrement élaborée à la main et uniquement à base d'agave bleue puis vieillie deux mois en fût de Bourbon.</i>	
Olmecca (Mexique)	12 €
<i>La tequila Olmecca demeure une boisson typiquement mexicaine.</i>	

VODKAS

Eristoff (États-Unis - Géorgie)	9 €
<i>Élaborée à partir de purs grains, distillée trois fois et filtrée au charbon pour une pureté absolue.</i>	
Grey Goose « Original » (France)	13 €
<i>Élaborée à partir de blé Français, distillée en cinq étapes à Cognac, additionnée d'eau de source naturelle de Gensac.</i>	

GINs

Le Gin de Christian Drouin (Normandie)	13 €
<i>Distillé à partir de pomme à cidre de Normandie, genièvre, gingembre, vanille, citron, cardamome cannelle rose et amande.</i>	
Bombay Bramble (Angleterre)	11 €
<i>Créé à partir d'un procédé unique d'infusion à la vapeur, assemblé avec une infusion de framboises et de mûres sauvages, sans aucun sucre ajouté.</i>	
Bombay Sapphire (Angleterre)	12 €
<i>Gin fin et élégant élaboré à partir d'une dizaine de plantes dont le genièvre, la coriandre, les amandes, le citron, l'angélique et la réglisse.</i>	
Bombay Citron Pressé (Angleterre)	12 €
<i>Un gin confectionné à partir d'une infusion de citrons méditerranéens fraîchement pressés.</i>	

BOISSONS SANS ALCOOL

Les jus de fruits

Jus pressés (25 cl) 7,50 €

Orange, citron jaune, citron vert ou pamplemousse

Jus et nectars « Millat » (33 cl) 7,50 €

Jus : tomate rouge, ananas du Costa Rica

Nectars : mangue de Colombie, abricot d'Ardèche, fraise du Pays lyonnais, pêche, poire d'automne, fruit de la passion

Jus de pomme **BIO de Normandie** (25 cl) 7 €

Domaine des rouges terres « Le verger de Roncheville »

Les sodas

Coca Cola ou Coca Cola zéro (33 cl) 4,90 €

Sprite (25 cl) 4,90 €

Schweppes Indian Tonic ou Agrum' (25 cl) 4,90 €

Orangina (25 cl) 4,90 €

Fuze tea pêche (25 cl) 4,90 €

San Pellegrino bitter (10 cl) 3,80 €

Supplément sirop (2 cl) 0,50 €

Nos mocktails classiques *(cocktails sans alcool)*

Virgin Mojito (18 cl) 10 €

Limonade, citron vert, menthe fraîche, cassonade

Virgin Colada (35 cl) 10 €

Jus ananas, purée de coco, noix de coco rapée

Virgin Spritz (18 cl) 10 €

Martini vibrante, menthe fraîche, citron jaune, tonic

EAUX MINÉRALES

Vittel 25 cl: 3 € 50 cl: 5,50 € 1 l: 7,50 €

Perrier 33 cl: 4,90 €

San Pellegrino 50 cl: 5,50 € 1 l: 7,50 €

Châteldon 75 cl: 8,90 €

BIÈRES

Pression 25 cl 50 cl

Gallia « Champ libre » 5 € 9 €

Monaco, Twist 5,50 € 10 €

Picon bière 8 € 12 €

Bouteilles 33 cl

Leffe blonde 7,50 €

Bière du moment 7,50 €

Heineken 0,0° (sans alcool) 4,50 €

Bières artisanales **BIO de Normandie**

« Brasserie de l'Odon » 33 cl

Blonde - Arômes de malt et houblon 7,50 €

Hefeweizen - Blanche - Malt orge et blé 7,50 €

Ambrée - Riche en malts spéciaux 7,50 €

NOS CIDRES ET POIRÉ **BIO DE NORMANDIE**

Domaine des rouges terres

« Le verger de Roncheville »

Les bolées 25 cl

Cidre demi-sec 7 €

Cidre Brut 7 €

Poiré 7 €

Les bouteilles 75 cl

Cidre demi-sec 19 €

Cidre Brut 19 €

Poiré 19 €

LES VINS

NOS VINS AU VERRE 12 cl

Rosés AOC

Côtes de Provence « *Whispering Angel* » 9,50 €

Blancs AOC

Menetou-Salon « *Cuvée des bénédictins* » 9 €

Graves « *Château Pouyanne* » 9,50 €

Petit Chablis « *Domaine Geoffroy* » 9,50 €

Coteaux du Layon « *Château Montguéret* » 9,50 €

Gewurztraminer « *René Kientz* » 10 €

Mercurey « *La Brigadière* » - Philippe le Hardy 10,50 €

Rouges AOC

Saumur Champigny **BIO** 9 €
« *Les Ellettes – Château de Chaintres* »

Côte du Rhône « *Château d'Aquéria* » 9 €

Saint Amour « *Domaine de la Pirolette* » 9 €

Montagne Saint-Émilion « *Château Treytins* » 10,50 €

Mercurey « *Bois de Lalier* » - Philippe le Hardy 10,50 €

NOS VINS DE NORMANDIE

« *Les Arpents du Soleil* »

Blanc cépage Auxerrois 33 €

Rouge cépage Pinot noir 33 €

NOS VINS BLANCS AOC

Vallée de la Loire 37,5 cl 75 cl 150 cl

Menetou-Salon 39 €

« *Cuvée des bénédictins* »

Sancerre - « *Château Sancerre* » 58 €

Pouilly-Fumé 29 € 53 € 99 €

« *Ladoucette* » de Ladoucette

Coteaux du Layon 39 €

« *Cuvée Petit St-Louis* » – Château Montguéret

Bourgogne

Monthélie « *Sous le Cellier* » **BIO** 59 €

« *Clos du Moulin aux Moines* »

Chassagne Montrachet 1^{er} cru 119 €

« *Les Macherelles* »

Chablis 38 € 65 € 110 €

« *Grand Regnard* »

Hautes-Côtes de Nuits 68 €

« *La Montagne* » - Domaine Gavignet

Saint Romain **BIO** 60 €

« *Clos du Moulin aux Moines* »

Mercurey 29 € 56 €

« *La Brigadière* » - Philippe le Hardy

Bordelais

Graves 39 €

« *Château Pouyanne* »

Lagrange-Martillac 53 €

« *Grand vin de Graves, Pessac-Léognan* »

Sauterne - « *Château Filhot* » 68 €

Vallée du Rhône

Châteauneuf-du-Pape 56 €

« *La Paillousse* »

Alsace

Sylvaner **BIO** 36 €

« *Domaine Wassler* »

Riesling 39 €

« *La P'tite Vigne d'Emeline* » - René Kientz

Gewurztraminer - René Kientz 39 €

NOS VINS ROUGES AOC

Vallée de la Loire

Menetou-Salon 37,5 cl 75 cl 44 €
« Morogues » – Henri Pellé

Sancerre 46 €
Château de Sancerre

Saint-Nicolas-de-Bourgueil BIO 45 €
Domaine de la Closerie

Saumur Champigny BIO 27 € 44 €
« Vieilles Vignes » – Château de Chaintres

Bourgogne

Aloxe Corton 1^{er} cru 108 €
Domaine Chapuis

Mercrey 1^{er} cru 34 € 61 €
« Les Puillets » – Château Philippe le Hardi

Nuits-Saint-Georges 79 €
« Vieilles vignes » - Philippe Gavignet

Bordelais

Graves 27 € 43 €
Château Langlet

Lalande de Pomerol 74 €
Château Garraud

Saint-Julien 94 €
« Connetable de Talbot » 2nd vin du Château Talbot

Paulliac - « Fleur de Pédesclaux » 76 €

Pessac-Léognan 62 €
« Lagrave-Martillac »

Montagne Saint-Émilion 47 €
Château Treytins

Moulis en Médoc 102 €
« Château Chasse Spleen »

Margaux 68 €
« Les Hauts du Tertre » 2nd vin de Château du Tertre

Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage BIO 75 cl 52 €
« Aléo Fane » – Natacha Chave

Saint-Joseph 51 €
Domaine Courbis

Châteauneuf-du-Pape 72 €
Pierre Amadieu

Cornas 83 €
« Domaine Denuzière »

Hermitage 129 €
« Yann Chave »

Côte du Rhône BIO 39 €
« Clos de la Grange » - sans sulfite

Alsace

Pinot Noir 38 €
« Domaine Kientz »

NOS VINS ROSÉS AOC

50 cl 75 cl 150 cl

Vallée du Rhône

Tavel 40 €
« Château d'Aquéria »

Provence

Côtes de Provence 46 € 84 €
« Whispering Angel »

Côtes de Provence BIO 42 €
« Château des Sarrins »

Vallée de la Loire

Chinon fillette 32 €
Pascal et Alain Lorieux

Have a break with
THE TEA TIME
de 13h à 18h

Faites-vous plaisir en accompagnant
vos boissons chaudes ou vos cocktails bien-être
avec les réalisations de nos pâtisseries.
Cookies, cakes, tartelettes...

Bonne dégustation !

LES BOISSONS CHAUDES

LES BOISSONS CHAUDES

Les cafés « Nespresso »

Expresso, décaféiné, café allongé, café ristretto, café noisette	3,90 €
Double expresso	5,90 €
Café latte	5,80 €
Café moka	6,30 €
Cappuccino aux éclats de chocolat Valrhona	6,80 €
Café viennois surmonté d'une onctueuse Chantilly	7,80 €
Irish coffee au whisky Bushmills et à la Chantilly	12 €
Normandy coffee au Calvados Château du Breuil et à la Chantilly	12 €
Café frappé, Thé Glacé Maison	6 €

Les chocolats « Van Houten »

Chocolat, délicieuse mousse de lait	6,30 €
Chocolat viennois, onctueuse Chantilly et éclats de chocolat Valrhona	7.80 €

Les infusions « Vraiment **BIO** »

par Pascal Hamour 5,80 €
Camomille, verveine, infusion menthe

Les thés « Vraiment **BIO** »

par Pascal Hamour 5,80 €
Thés noirs (*Breakfast, Earl Grey, Darjeeling ou Royal Ceylan*)
Thés verts (*Sencha nature, fraise, citron ou menthe*)
Rooibos Nature

Les thés et infusions

« Lydia Gautier » 5,80 €
Thé blanc (*Jasmin **BIO***)
Thés noirs (*All Day T Ceylan, Comte Grey **BIO**, Indian Mood*)
Thés verts (*Kukicha **BIO**, Morocco Mint Spirit, T Revive **BIO***)
Infusions (*T Relax **BIO**, Granotcha **BIO***)

*Pour plus de détails, demandez la carte spéciale thés .
« Lydia Gautier »*

LES DIGESTIFS

LES DIGESTIFS

Eaux de vie blanches

Poire William, Framboise sauvage, Mirabelle

Les liqueurs / crèmes

Crème de Whisky **Normande**, Marie Brizzard, Malibu Coco, Get 27,
Get 31, Cointreau, Grand Marnier, Bailey's, Limoncello,
Bénédictine

4 cl

9 €

9 €

CALVADOS

DE **NORMANDIE** AOC

4 cl

Château du Breuil 8 ans

10 €

« Verger de Roncheville » **BIO**

12 €

Château du Breuil 15 ans

15 €

Château du Breuil 20 ans

18 €

COGNACS & ARMAGNACS

4 cl

AOC Cognac & AOC Bas-Armagnac

Cognacs

Hennessy VS

15 €

Hennessy XO

29 €

Armagnacs Château de Laubade

VSOP 6-12 ans

15 €

Intemporel 12-20 ans

19 €

NOS AFTER DINER

12 €

Normandy Sour 12 cl

Calvados fine, orgeat, sirop de caramel, blanc d'œuf,
jus de citron

Expresso Martini 12 cl

Liqueur de café, vodka, espresso, sirop de sucre de canne

Midnight Express 8 cl

Bailey's, liqueur de cacao, rhum ambré aromatisé

After diner du moment

Prix nets – Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.